

Flan Antillais

Pour 6 personnes :

1 boîte de 400g de lait concentré sucré + 1 boîte d'eau
3 œufs
100 g de noix de coco
2 c. à s. de rhum (facultatif)
caramel (moule à cake)

Préparation :

1. Dans un saladier, mettre le contenu de la boîte de lait concentré sucré. Ajoutez autant d'eau tiède, puis la noix de coco, les jaunes d'œufs et le rhum. Bien mélanger.
2. Monter les œufs en neige. Les incorporer à la préparation.
3. Caraméliser 1 moule à cake. Verser la préparation.
4. Faire cuire au bain-marie 35 à 40 min. à 180°C (th.6)
5. Démouler froid. Servir très frais.